

BAB IX

KESIMPULAN

Berdasarkan dari uraian-uraian dan pertimbangan-pertimbangan yang telah dilakukan sebelumnya, untuk pengolahan 10.000 kg/hari ikan tuna sebagai bahan baku pengalengan ikan maka dapat diambil kesimpulan:

1. Proses produksi dilakukan secara *batch*
2. Bahan tambahan : 34,91 kg garam/hari
3. Produksi tuna kaleng dalam medium garam : 79.150 kaleng/hari
4. Modal yang dibutuhkan sebesar : Rp 68.697.907.371,00
5. Total biaya produksi dalam satu tahun yang dikeluarkan adalah sebesar : Rp 90.556.639.231,00
6. Hasil Penjualan produk per tahun Rp 133.598.868.000,00
7. Laba kotor per tahun Rp 20.652.281.973,00
8. Laba bersih per tahun Rp 20.569.672.845,00
9. Nilai titik impas (BEP) yang diperoleh adalah sebesar 40,27
10. Waktu pengembalian modal (POP) yang diperoleh sebelum dan sesudah pajak adalah 3,11 dan 3,18
10. Laju pengembalian modal (ROR) yang diperoleh sebelum dan sesudah pajak adalah 30,08% dan 29,96%

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2015. <http://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/1019> (28 Agustus 2015).
- Bremer, P.J., Fletcher G.C., Osborne C. 2003. *Scombrototoxin in Seafood*. New Zealand: New Zealand Institute for Crop and Food Research Limited.
- Djuhandar, T. 1989. *Dunia Ikan*. Bandung: Armico.
- Geankoplis, C. J. 1983. Transport Process and Unit Operations 3rd Edition. Meksiko: Ceca.
- Graham, J. B. and Dickson, K. A. 2004. Tuna Comparative Physiology. *The Journal of Experimental Biology*. 207:4015-4024.
- Greenpeace. 2015. *Peringkat Industri Pengalengan Tuna di Indonesia dan Filipina Tahun 2015*. Kanada: Safeway and Loblaw
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberty.
- Husnan, S. dan E. Pudjiastuti. 1998. *Dasar-dasar Manajemen Keuangan Edisi Ke-2*. Yogyakarta: Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- Keer, M., Paul L., Sylvia A., Carl R. 2002. *Effect of Storage Condition on Histamine Formation in Fresh and Canned Tuna*. Victoria: Commissioned by Food Safety Unit.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2014. http://statistik.kkp.go.id/index.php/arsip/c/90/Kelautan-dan-Perikanan-Dalam-Angka-Tahun-2014/?category_id=3 (29 Agustus 2015).
- Kim, S.H., Price, R.J., Morrissey, M.T., Field, K.G., Wei, C.I., and An, H. 2002. *Histamine Production by Morganella morganii in Mackerel, Albacore, Mahi-mahi, and Salmon at Various Storage Temperature*. J. of Food Science Vol. 67 (4). P: 1522-1528.

- Learson, R.J. and J.D. Kaylor. 1990. *Pelagic Fish in The Sea Food Industry*. New York.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Muchtadi, T. R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Makanan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Peters, M. S., Timmerhaus K. D. and West R. E. 2003. *Plant Design and Economics for Chemicals Engineering 5th Edition*. New York: McGraw Hill Book Co.
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Sentosa, S. 2012. *Hukum Perusahaan tentang Perseroan Terbatas*. Bandung: PT. Citra Aditya Bakti.
- Sigit, S. 1978. *Pengantar Ekonomi Perusahaan*. Yogyakarta: Liberty.
- Singh and Heldman. 1984. *Intorduction to Food Engineering*. London: Academic Press.
- Suzuki, T. 1981. *Fish Krill Protein Procesing Technology*. Aplied Science.
- Swastha, B. dan S. Ibnu. 1997. *Pengantar Bisnis Modern (Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern) Edisi Ketiga*. Yogyakarta: Liberty.
- Taylor, T., Alasavar C. 2002. *Seafood-Quality, Technology and Nutraceutical Application*. Berlin: Springer.
- Tranggono dan Sutardi. 1990. *Biokimia, Teknologi Pasca Panen dan Gizi*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.